

Lentejas con nabos

Para 3-4 personas

Ingredientes:

300 gr. de lentejas

1 cebolla pequeña

1 zanahoria

1 nabo grande o 2 medianos

2-3 tomates de pera pelados y sin pepitas

2 dientes de ajo

1 hoja de laurel

una cucharadita de miel

sal, aceite de oliva

1. En una sartén con aceite sofreimos unos minutos la cebolla picada, la zanahoria en rodajas, el tomate troceado, los ajos y los nabos en dados.
2. En una olla añadimos al sofrito las lentejas, la hoja de laurel, la miel y cubrimos con caldo de verduras o sino tenemos con agua. En una expres costará unos 15 minutos, en una normal se van probando hasta que estén tiernas.
3. A disfrutarlas